



Speisekarte

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet

(heimisches Weiderind)

mit Pfifferlings-Vinaigrette und gebackene Pilze

14,00€

Suppe:

Cappuccino vom Kürbis

(aus dem Alten Land)

und gebackene ½ Behringer Wachtel

7,50€

Heidschnucken-Brühe

Wan tan (2) mit Heidschnucken-Kräuterfüllung

6,90€

Vegan:

Salatteller

mit gebackener Avocado

Tomaten-Vinaigrette und Knoblauchbrot

15,50€

Vegetarisch

hausgemachte Spätzle

mit Pfifferlingen, gratiniert mit Käse und Salat

15,90€

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 18.08.2021





2 heimische Wildbratwürste

Thymiansoße, Rotwein-Perlzwiebeln und Kartoffelpüree

12,50€

mit der Erlebnis Card = 10,00€

Heidschnucken-Sahneragout

Fleisch von der Heidschnucke in Rotwein und Zwiebeln geschmort,
mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln

16,50€

Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pfifferlingen in Rahm und Gemüserösti

18,90€

Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons à la Crème, Salat und Pommes Frites

14,50€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln

19,90€

Matjes

mit Apfel-Melonen-Granite, Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

14,00€

Burger

mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln, dazu servieren wir

Freiland-Hähnchen (vom Rehr's Hof)

mit Parmesanpanierung und

Caesar-Dressing

15,00€

oder

gezupftes Wildschweinfleisch

(aus Haverbeck)

und Pfifferlings-Mayonnaise

14,00€

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites

8,90€



1 = enthält Phosphat



2 = enthält Konservierungsmittel - Nitritpökelsalz

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 18.08.2021